VEGETARISK

Malfatti con burro e salvia ? färskostbollar med spenat och skirat smör

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Malfatti con burro e salvia ? perfekt imperfektion!

Malfatti är italienska och betyder "misslyckade", "dåliga" eller "slarvigt gjorda". Malfatti är färskostbullar och påminner om extra mjuka gnocchi, som ju är gjorda av potatis. Traditionellt serveras malfatti med skirat smör men de smakar supergott även med en enkel tomatsås och basilika. Du kan även lägga dina spenatbullar i en smord eldfast form. Strö över parmesanost och gratinera i 200 grader tills osten får färg, ca 5 minuter.

INGREDIENSER

Bollarna
300 g färsk babyspenat
1 finhackad gul lök
1 vitlöksklyfta
25 g smör
250 g ricottaost
1 dl parmesanost, finriven
1 ägg
1 äggula
1 dl vetemjöl
salt och peppar
en nypa riven muskot, valfritt

GÖR SÅ HÄR

1. Rensa och skölj spenaten. Lägg den i en kastrull på svag värme. Ånga spenaten så att den blir mjuk, tillsätt lite vatten om det behövs. Låt spenaten rinna av väl och pressa eller vrid ur vätskan väl. Hacka spenaten grovt.

2. Skala och hacka lök och vitlök fint. Fräs löken glansig i smöret. Blanda ner spenaten. Låt svalna.

3. Rör samman ricotta med spenatröran i en bunke, tillsammans med riven ost. Vispa samman äggen lätt och rör ner dem. Tillsätt lite mjöl åt gången, tills du får en ganska lös smet. Om smeten är väldigt mjuk kan du tillsätta lite extra mjöl. Salta och peppra. Smeten är lite obekväm att jobba med, klistrig och tung.

4 Koka upp saltat vatten i en stor kastrull och skeda ner matskedsstora klumpar av smeten, eller med mjöl på fingrarna, forma bollar. Skeda ner dem i det kokande vattnet. Malfattin är färdig när de flyter upp till ytan. Ta upp med hålslev och låt rinna av i durkslag eller på hushållspapper.

5 Smält smöret i en kastrull på svag värme tills det börjar få lite färg. Tillsätt salvian och låt bladen bli spröda i smöret. Häll salviasmöret över spenatbollarna. Strö över flingsalt, nymald svartpeppar och naturligtvis lite extra parmesanost.